PIBF36BQI
PABF36BQI



Manuel d’installation et d’emploi

Installation and use manual

Tous nos compliments pour votre achat d'un produit Barazza !
Cet appareil de haute qualité vous accompagnera longtemps en cuisine en vous offrant d'excellentes prestations de manière sûre et fiable.

L'installation et l'utilisation de l'appareil sont simples et rapides.

Nous vous prions de lire attentivement ce manuel pour réaliser la bonne installation et la bonne utilisation de l'appareil, et pour le maintenir un bon état de fonctionnement.

Les symboles suivants permettent de faciliter la lecture du manuel :


Prescriptions importantes sur la sécurité individuelle et sur celle de l'appareil


Informations générales

Le fabricant se réserve le droit d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles à ses produits.
Les dessins, les schémas d'installation et les tableaux contenus dans ce manuel sont fournis à titre indicatif.

Les installations de branchement de l'édifice doivent être conformes aux normes nationales en vigueur.

Il est interdit de copier et/ou de reproduire, même partiellement, les contenus du présent manuel, et/ou de les divulguer à des tiers sans l'autorisation du fabricant.

Cet appareil est conforme aux prescriptions des directives communautaires 87/308/CEE du 2.6.87 sur la prévention et l'élimination des perturbations radio-électriques (transposée en Italie par le D.M. du 13.4.89), 89/336/CEE sur la compatibilité électromagnétique et 73/23/CEE sur la basse tension.
Les instructions contenues dans ce manuel ne sont valables que dans le pays d'installation de l'appareil.

Congratulations on purchasing a Barazza appliance!
This safe and reliable high-quality appliance can assist you in your work with long-lasting top-level performance.

It also has the added advantage of being quick and simple to install and easy to use.

Please read this manual carefully, as it provides important information for the correct installation and use of the appliance which will ensure its long-term efficiency.

The following symbols are used to assist you in reading this manual:


Important rules for personal safety and the safety of the appliance


General information

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed suitable to the product without prior notice.
The drawings, installation diagrams and tables contained in this manual are approximate and for informational purposes only.

The systems for connecting the appliance must comply with current national regulations.

The partial or complete reproduction or photocopying of the contents of this manual is forbidden,as well as the sending of this manual to third parties, without the Manufacturer's permission.

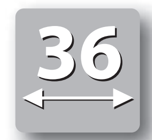
This appliance conforms to the EEC community guidelines 87/308 of 2.6.87 (acknowledged with Ministerial Decree of 13.4.89) on the prevention and elimination of radio interference, no. 89/336 on electromagnetic compatibility, 73/23 on low voltage.
The instructions in this booklet are valid only for the country of destination.

INDEX

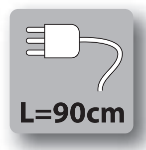
INDEX

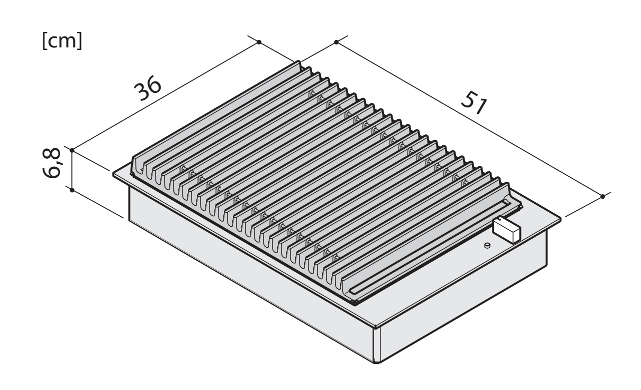
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

TECHNICAL DATA









Les dimensions d'encombrement peuvent être différentes pour les appareils fabriqués hors standard.

With custom made models, dimensions vary.

Caractéristiques techniques	***Technical data***		
Tension	*Voltage*	V	240
Fréquence	*Frequency*	Hz	50
Puissance totale absorbée	*Total absorbed power*	kW	2,4
Type de câble	*Cable type*		H05V2V2-F 3x1,5 mm^2
Longueur câble	*Cable length*	cm	90
Dimensions appareil	***Appliance dimensions***		
Largeur	*Width*	cm	36
Profondeur	*Depth*	cm	51
Hauteur bord	*Edge height*	cm	0,6
Hauteur enveloppe	*Enclosure height*	cm	6,8

INSTALLATION

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement le manuel d'emploi avant l'installation et/ou l'utilisation de l'appareil et le ranger dans un lieu accessible à tous les utilisateurs pour permettre toute consultation ultérieure ; en cas de cession ou de vente de l'appareil, veiller à bien remettre ce manuel au nouvel utilisateur pour l'informer sur l'installation, sur l'utilisation et sur les consignes de sécurité de l'appareil.

L'installation et les interventions sur l'appareil (entretien extraordinaire, etc..) ne doivent être effectuées que **par du personnel qualifié** conformément aux indications contenues dans le manuel.
Les installations de branchement et les locaux doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil (interrupteur de protection et disjoncteur, installation de mise à la terre, équipotentiel, etc.).
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des prescriptions.

Pendant les opérations d'installation, d'entretien ou de réparation, éteindre toujours l'interrupteur électrique principal et débrancher la prise de courant.

L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation en plein air.

Le bord des appareils pouvant résulter particulièrement coupant, il faut les manipuler avec précaution et en utilisant des équipements de protection individuelle appropriés (chaussures de sécurité, gants, etc...).

INSTALLATION

SAFETY WARNINGS

Read this instruction booklet carefully before installation and/or use of the appliance *and keep it handy so that all the users can consult it; if you give away or sell the appliance, please ensure that you give this booklet to the new user so that he can be informed about its installation, use and safety rules.*

The installation and any interventions on the appliance (special maintenance, etc.) must be carried out ***by qualified personnel only****, as specified in this booklet.*
The connection systems and installation rooms must be suitable and satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.).
The manufacturer will not be held liable if the above requirements are not satisfied.


During installation, maintenance or repair work, always switch off the main electrical switch and remove the connection plug from the socket.

The appliance is not designed for outdoor use.

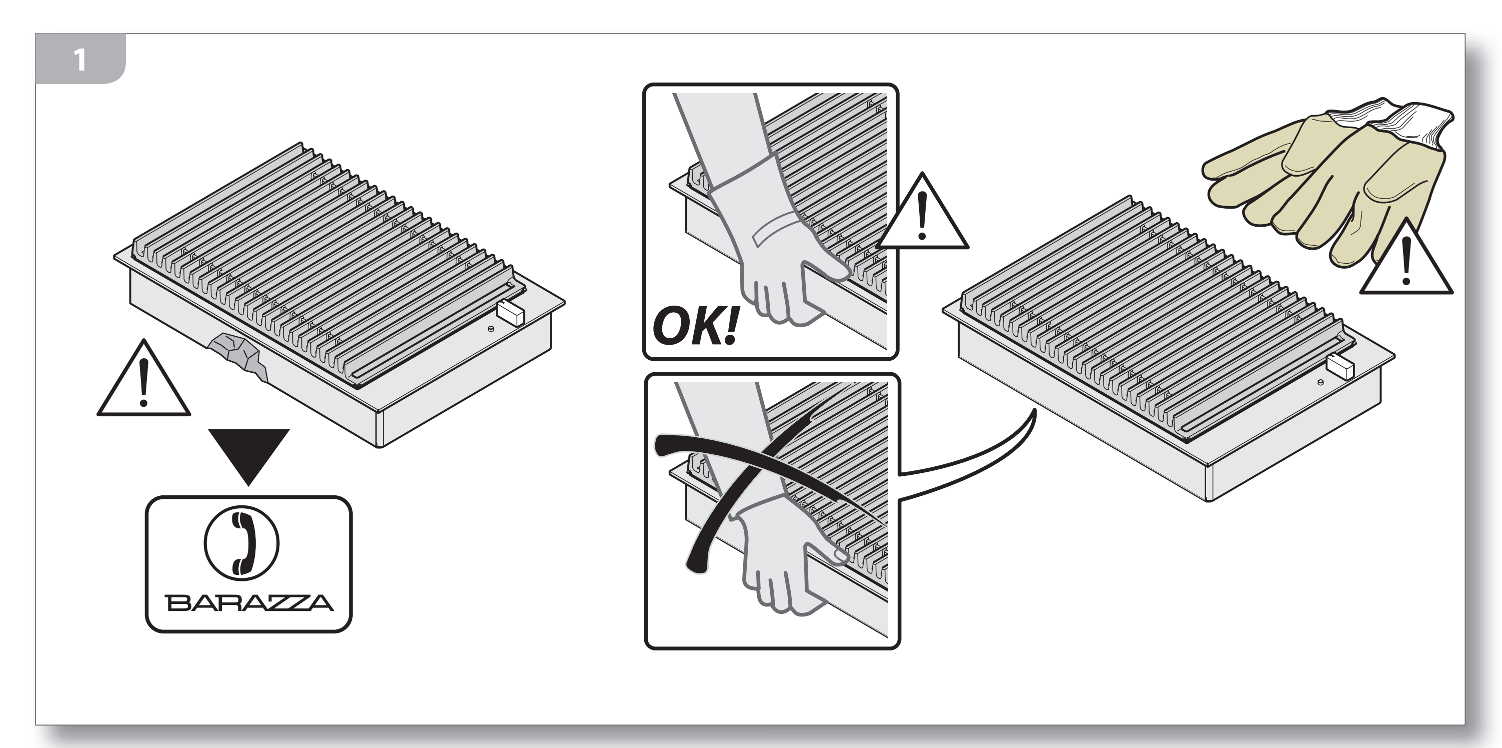
Appliances may have sharp edges; handle them with caution and use personal safety equipment (protective shoes, safety gloves, etc.).

CONTRÔLE ET MISE EN PLACE

Après avoir déballé l'appareil et avoir retiré le matériel d'emballage et les pellicules de protection des surfaces, contrôler l'absence de défauts apparents : en cas de vices, ne pas installer l'appareil, mais contacter le revendeur dans les 5 jours suivant la réception, et lui communiquer les données indiquées sur la plaque de matricule de l'appareil et les problèmes constatés (fig. 1).
Attention ! Ne pas laisser le matériel d'emballage sans surveillance (sachets, polystyrène, etc...) car il constitue un risque potentiel de danger pour les enfants et les animaux (danger d'étouffement).
Dûment muni d'équipements de protection individuelle, transporter l'appareil sur le lieu d'installation (fig. 1) et en prenant toutes les précautions nécessaires pour ne causer aucun dommage à l'appareil, aux biens, aux personnes ou aux animaux.

CHECKS AND HANDLING

After having unpacked the appliance and removed all the packing materials and protective films from the surfaces, check for any anomalies: if you find an anomaly, do not proceed with the installation but contact your retailer within 8 days, reporting the data provided on the appliance's data plate and describing the problems you found (figure 1).
Attention! Do not leave the packing materials (plastic bags, polystyrene, etc.) unattended, as they are a potential hazard for children and animals (danger of suffocation).
Move the appliance to the installation location using appropriate personal safety equipment (figure 1) and adopting all the precautions necessary to prevent damage to the appliance, people, animals and property.



ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE

Attention ! Éliminer les pièces d'emballage conformément aux normes en vigueur dans le pays d'installation.
Composition de l'emballage :
- carton
- polyéthylène/polypropylène : pellicule externe, sachet du manuel d'emploi
- polystyrène expansé : protections anti-choc.

DISPOSAL OF THE PACKAGING

Attention! Dispose of the packaging in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.
Package composition:
- *cardboard*
- *polyethylene/ polypropylene: outer packaging film, instructions bag*
- *expanded polystyrene: impact protections.*

CHOIX DU LIEU D'INSTALLATION

Caractéristiques du lieu d'installation
Les appareils doivent être installés dans des locaux appropriés, ayant une température maximale de 25 °C et un taux d'humidité maximum de 60% ; les locaux doivent répondre aux normes de sécurité en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil (interrupteur de protection et disjoncteur, installation de mise à la terre, équipotentiel, etc.). Les appareils ne sont pas adaptés à l'installation en plein air ni à l'exposition aux agents atmosphériques et aux intempéries. Les appareils peuvent être montés sur des meubles fabriqués avec des matériaux résistants à la chaleur (120 °C).

Distance par rapport au mur postérieur et aux murs latéraux
Les appareils doivent être installés en respectant certaines distances par rapport aux murs (fig. 2).

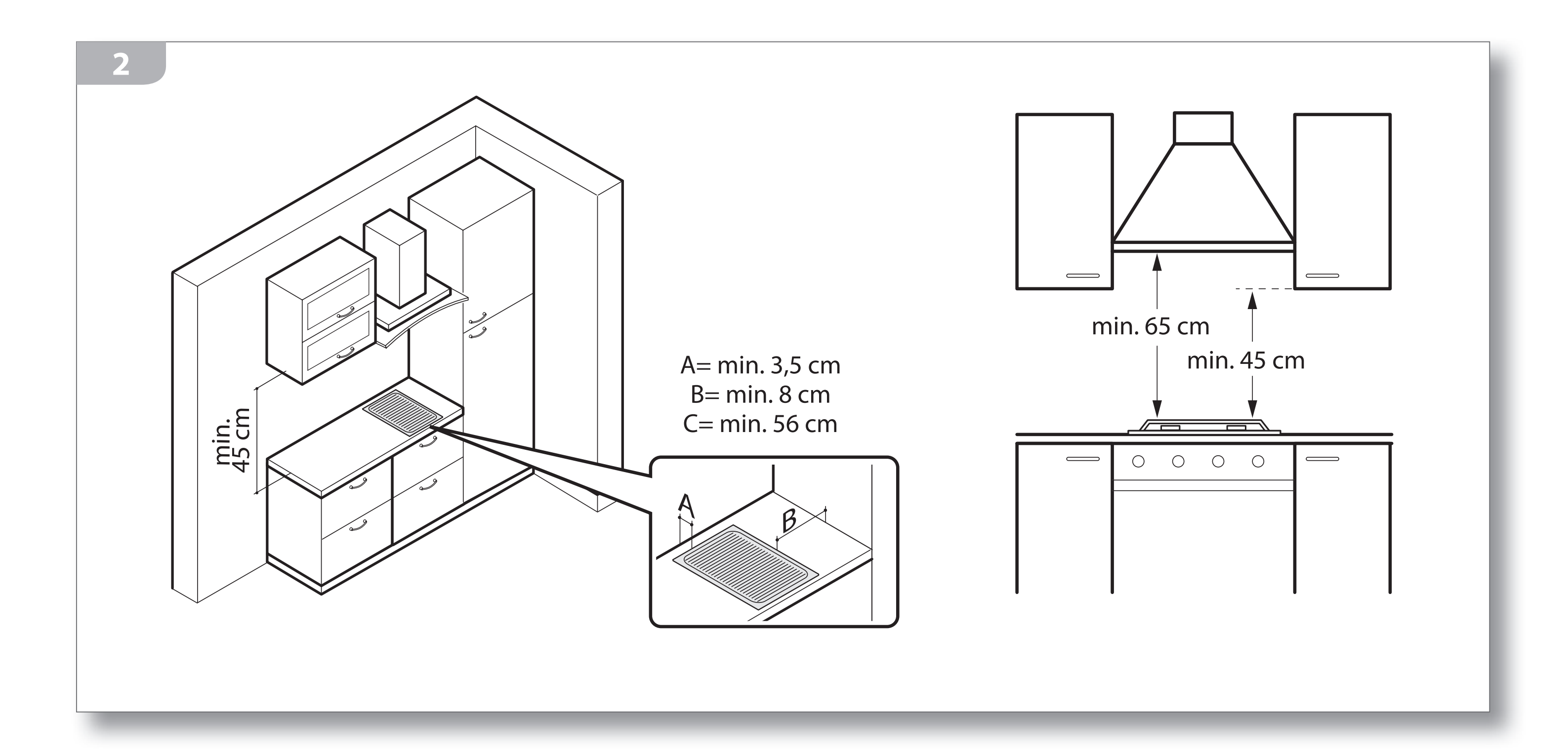
REMARQUE :
Si une hotte est installée sur la table de cuisson, consulter les instructions de montage de la hotte pour connaître la distance correcte à respecter.

INSTALLATION SITE CHOICE

Installation site characteristics
The appliances must be placed in suitable interior locations with a maximum temperature of 25°C and maximum humidity of 60%; the locations must satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.). The appliances are not designed for outdoor use, to be exposed to the elements or bad weather conditions. Appliances may be assembled onto units made of heat-resistant materials (120°C).

Distance from side and back walls
The appliances must be kept at a specified distance from walls (figure 2).

NOTE:
If installing a range hood above the hob be sure to follow the hood assembly instructions and the correct mounting height contained therein.



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Avant de brancher l'appareil, vérifier que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque des caractéristiques correspondent à celles du réseau électrique.
L'appareil livré est équipé d'un câble d'alimentation (H05V2V2-F) de 90 cm de long auquel il faudra installer une prise de 16 A à brancher sur une prise de courant (fig. 3a).
En alternative, il est possible de brancher directement le câble au réseau d'alimentation (fig. 3b) : dans ce cas, il faut installer un dispositif de coupure omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts en mesure de couper entièrement le courant dans les conditions de la catégorie de surtension III.
La prise de courant et l'interrupteur omnipolaire doivent être conformes et rester accessibles même en cas d'appareil encastré. Si l'appareil est installé en combinaison à un four, le branchement des deux appareils doit être indépendant pour des motifs de sécurité électrique.

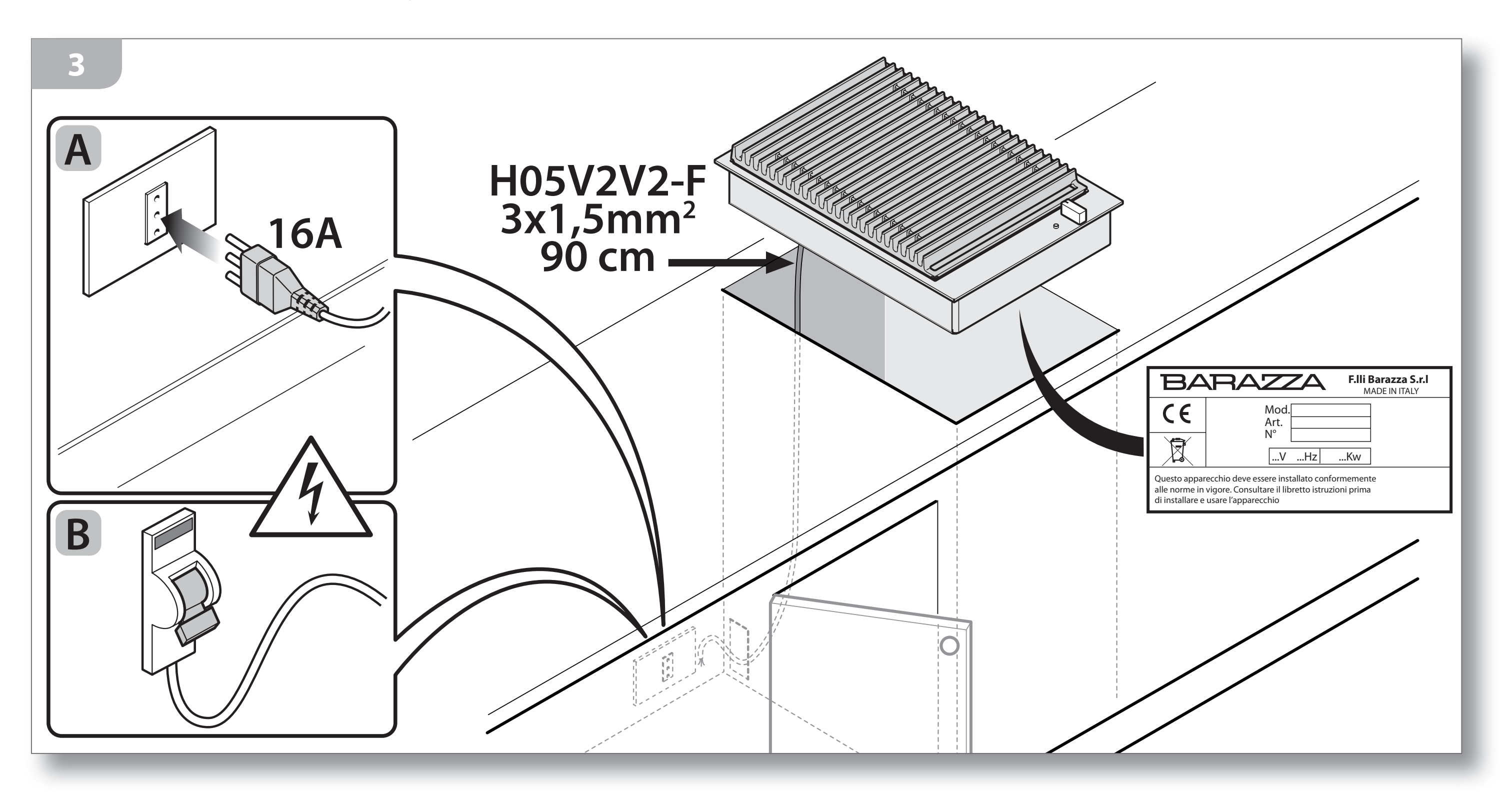
Le câble d'alimentation **NE DOIT PAS** :
- résulter écrasé ou entortillé ;
- entrer au contact de liquides, d'objets chauds ou coupants, de substances corrosives ;
- atteindre, en quelque point de sa longueur, une température dépassant de 50 °C la température ambiante ;
- être remplacé par un câble de type différent (voir "Caractéristiques techniques" page 4) ou par un câble non conforme ;
- être raccordé à une rallonge.

CONNECTION TO THE POWER MAINS

Before making the connection, make certain that the voltage and frequency indicated on the data plate match those of the power supply system.
The appliance is supplied with a 90cm-long power cord (H05V2V2-F) on which a 16A plug must be installed to then be connected with a power outlet (figure 3a).
Alternatively, the cable can be connected directly to the distribution network (figure 3b): in this case an omnipolar disconnecting switch must be provided, with a minimum opening of the contacts that allows complete disconnection in category III overvoltage conditions.
Both the power outlet and omnipolar switch must be up to standard and located in a position which is accessible even after the appliance is installed.
If the appliance is installed together with an oven, the connection of the two appliances must be independent for electrical safety reasons.



*The power cord must **NOT**:*
- *be crushed or rolled up;*
- *come into contact with any type of liquid, sharp or hot objects or corrosive substances;*
- *reach, at any point, a temperature which is 50°C higher than the room temperature;*
- *be replaced with a different type of cable (see "Technical data" on page 4) or with a cable which is not up to standard;*
- *be lengthened with extensions.*



REMPLACEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

Si nécessaire, le câble d'alimentation devra être remplacé par un câble de type identique (voir "Données techniques" page 4) en conformité aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

Si l'appareil est déjà branché, le débrancher de l'alimentation électrique.

Pour accéder aux branchements électriques, retirer le petit couvercle du bornier en dévissant la vis de blocage (fig. 4).

Détacher le vieux câble du bornier et le retirer ; brancher le nouveau câble (uniquement de type H05V2V2-F) aux bornes correspondantes N - L - Terre.

Bloquer le nouveau câble avec le serre-câble prévu à cet effet, puis refermer le bornier en revissant le couvercle.

POWER CORD REPLACEMENT

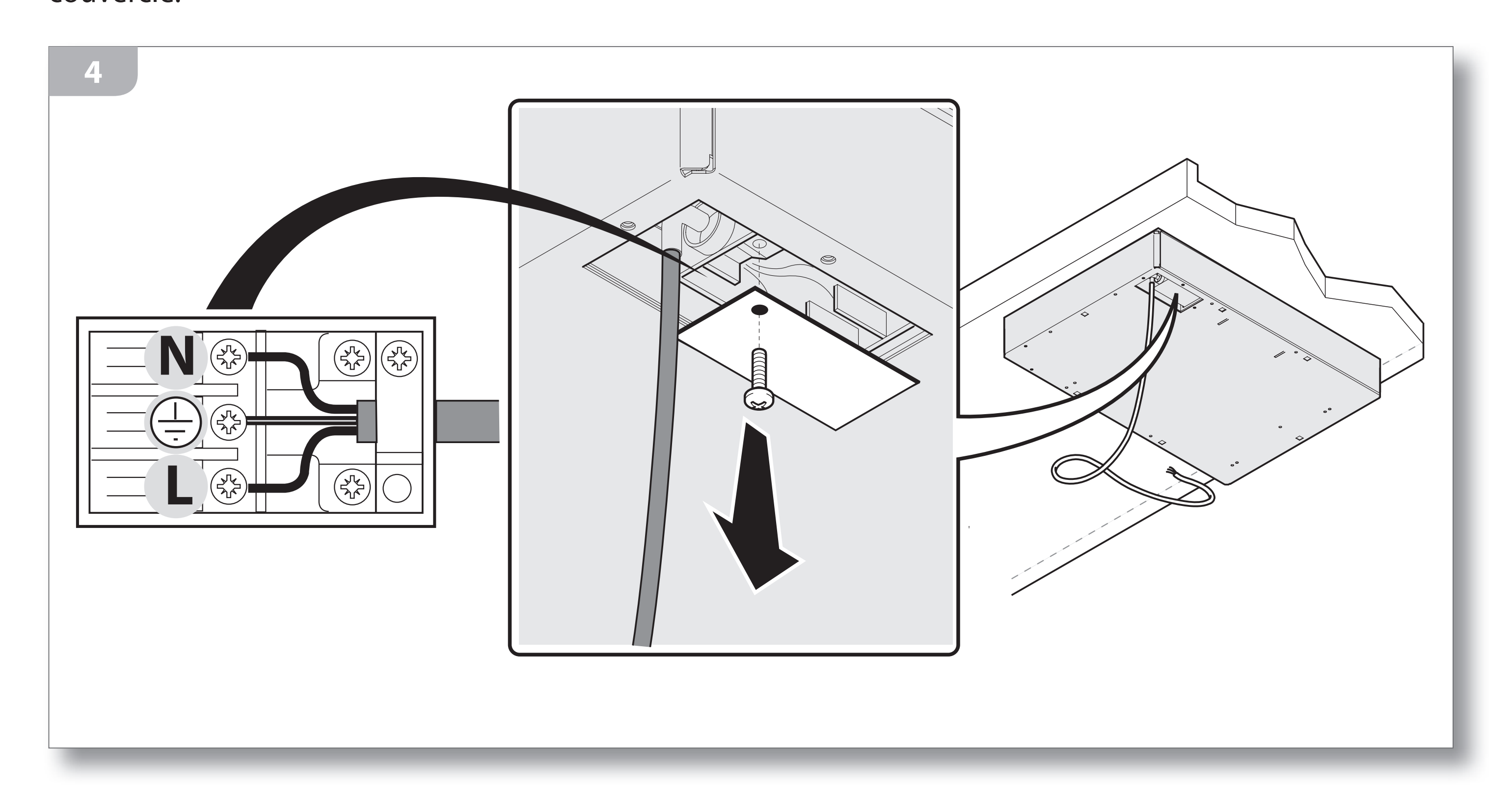
If necessary, the power cord can be replaced with an identical type (see "Technical data" on page 4) in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.

If the appliance is already connected, disconnect the electrical power.

To access the electrical connections, remove the cover from the terminal board by unscrewing the screws (figure 4).

Disconnect the old cord from the terminals and remove it; connect the new cord (only the H05V2V2-F type) into the respective terminals N - L - Earth.

Cover the new cord with the appropriate cord holder and re-close the terminal, replacing its cover.

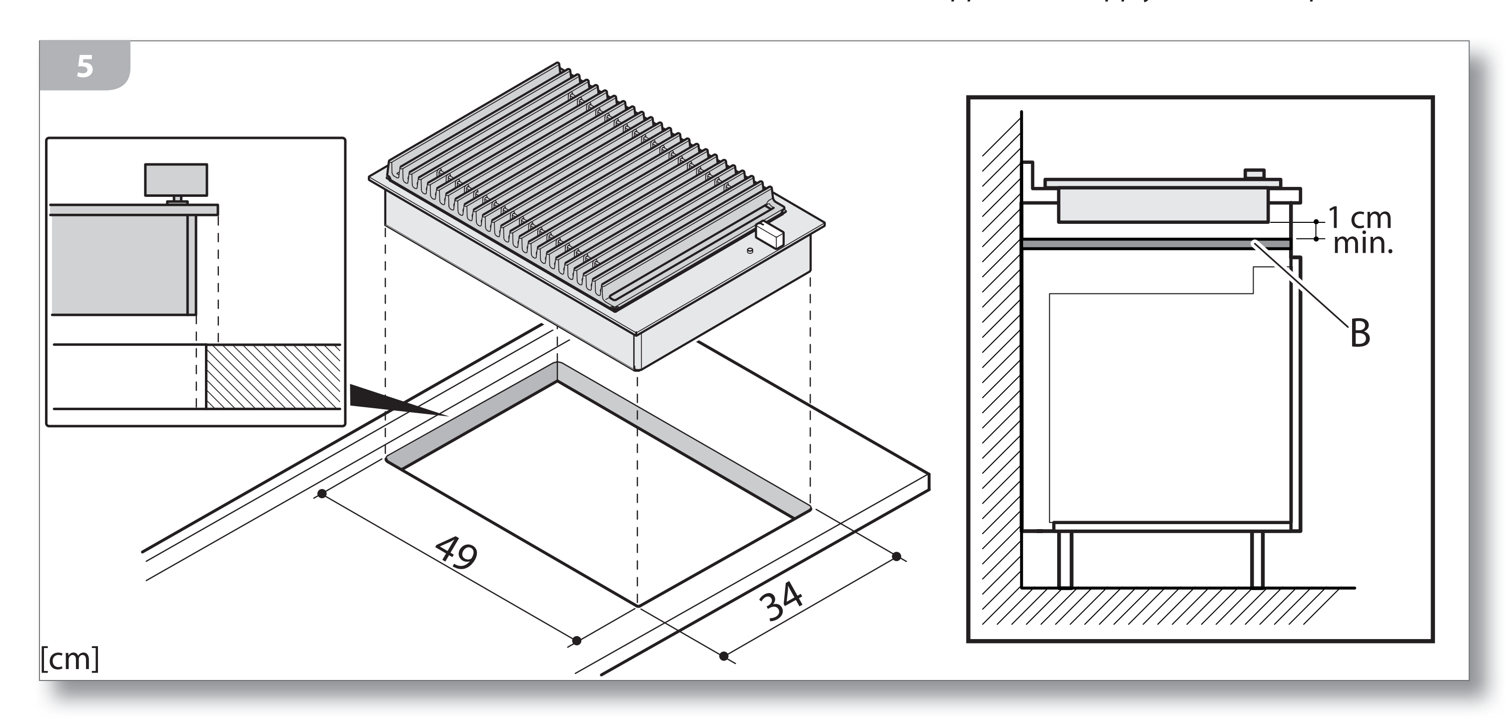


INSTALLATION DE L'APPAREIL ENCASTRABLE

Vérifier le bon état et la stabilité du meuble destiné à accueillir l'appareil (Norme DIN 68930). Découper le plan de travail selon les mesures indiquées fig. 5 ; si l'appareil est encastré au-dessus d'un four, il faut installer un panneau de séparation **(B)** à une distance d'au moins 1 cm du fond de l'appareil, panneau qui devra être perforé dans la partie postérieure pour le passage de l'alimentation électrique de l'appareil.

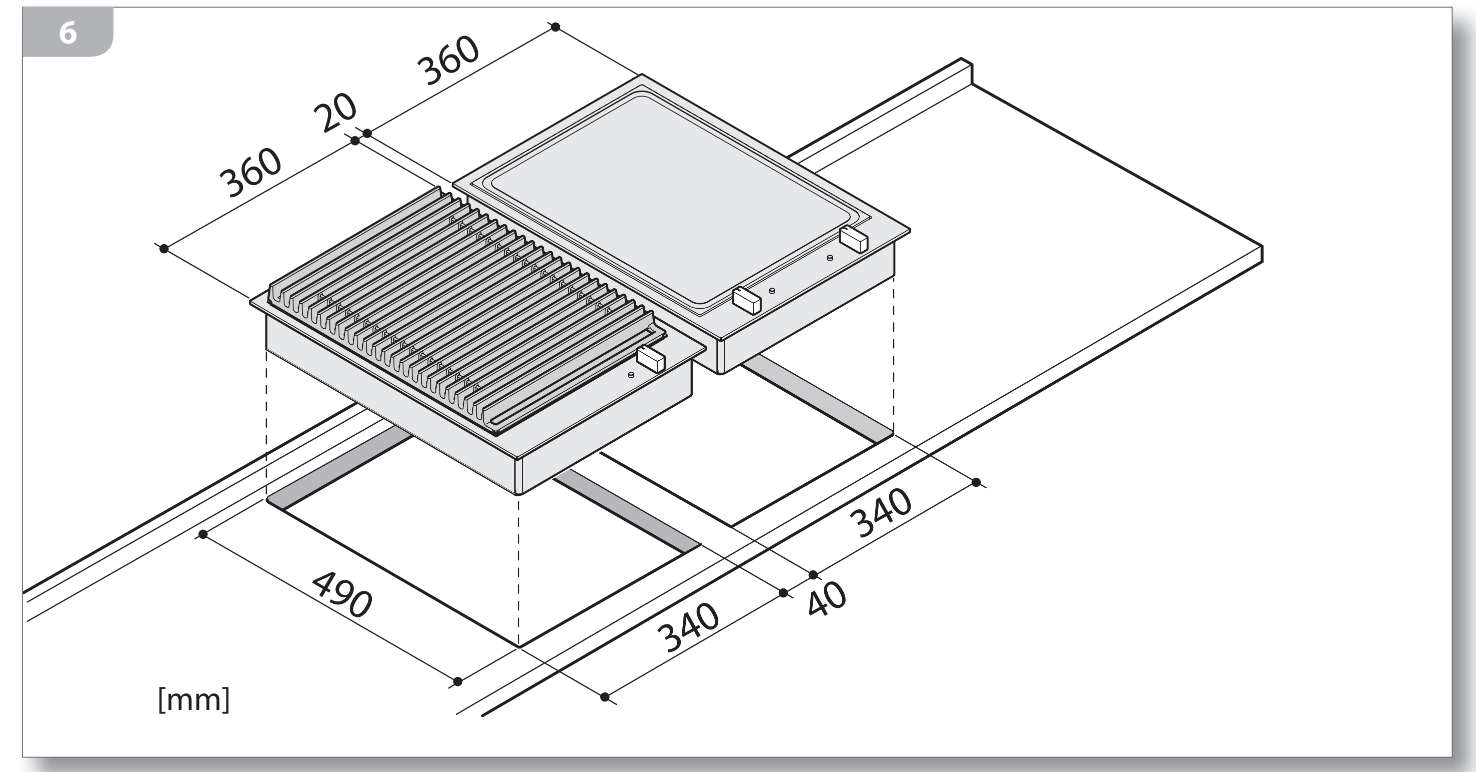
BUILT-IN UNIT INSTALLATION

Make certain that the cabinet in which you will be installing the appliance is in perfect condition and completely stable (Standard DIN 68930). *Prepare an embedded hole with measurements as specified in figure 5; if the appliance is to be installed above an oven, it is also necessary to provide an isolating panel **(B)** with a distance of at least 1 cm from the base of the appliance; the isolating panel must be placed under the appliance to allow for the appliance's supply of electrical power.*



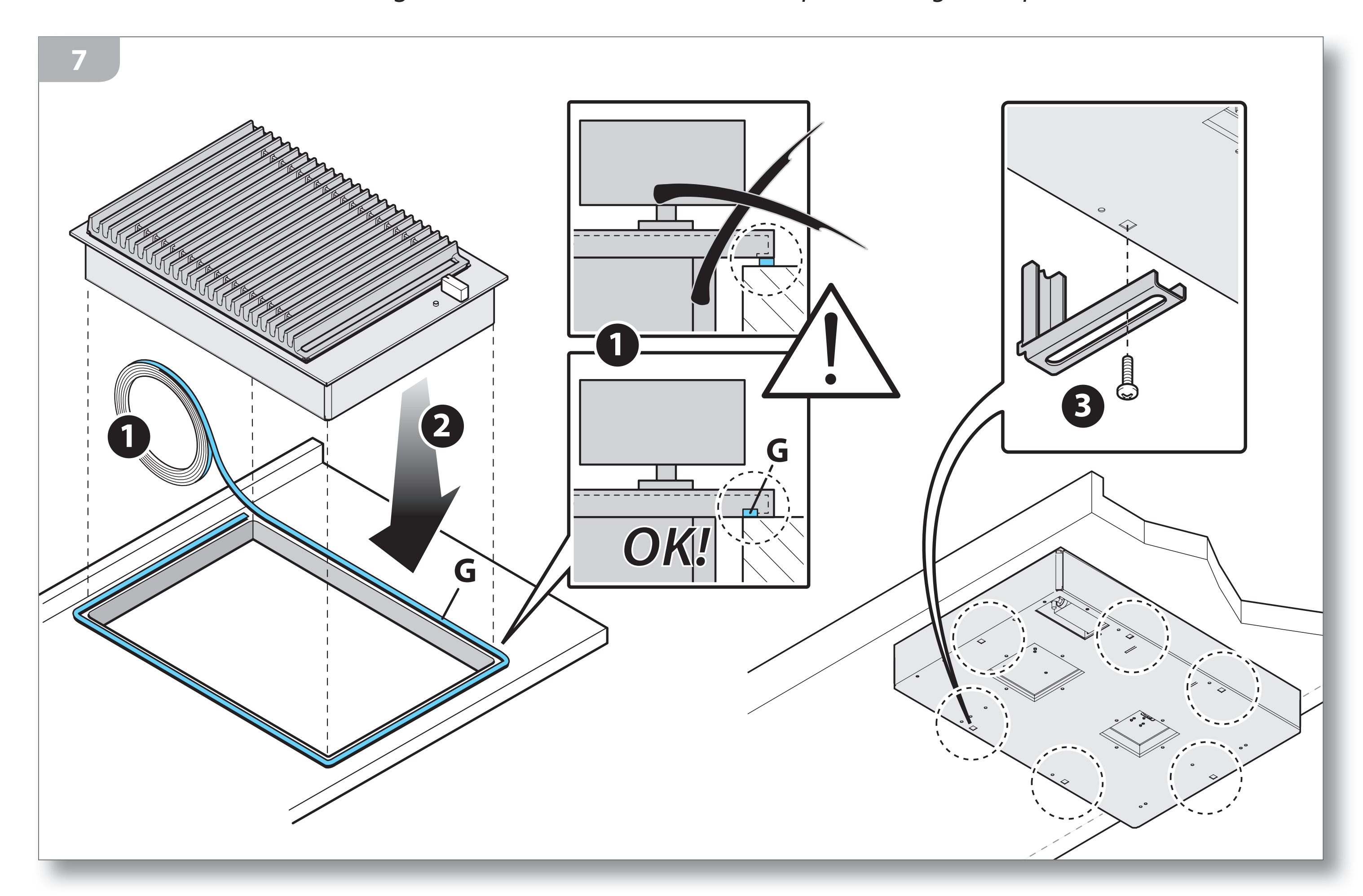

Il est possible de juxtaposer plusieurs appareils de la série B_Free, en tenant compte d'un écart minimum de 2 cm entre les appareils (fig. 6).


It is possible to install additional B_Free appliances; there must be a minimum clearance of 2 cm between the appliances (figure 6).



Appliquer une bande de garniture en éponge sur le plan de travail, ceci en veillant à ne pas la placer sous le bord de l'appareil (fig. 7 - dét. 1).
Puis placer l'appareil sur la découpe du plan de travail (fig. 7 - dét. 2) en le bloquant à l'aide des vis et des brides fournies en dotation (fig. 7 - dét. 3).

Place a protective sponge seal on the work surface ensuring that it is not positioned under the edges of the appliance (figure 7 - part 1).
Subsequently, arrange the appliance above the embedded hole (figure 7 - part 2) secure it using the screws and brackets provided (figure 7 - part 3).



Le système de fixation des appareils fabriqués hors standard est personnalisé.

With custom made models, assembly is personalised.

UTILISATION

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

POUR UNE BONNE UTILISATION EN TOUTE SÉCURITÉ

Cet appareil a été conçu et fabriqué uniquement pour la cuisson d'aliments. Tout autre emploi doit être considéré inapproprié et par conséquent potentiellement dangereux pour les personnes, les biens et les animaux. En outre, un autre emploi pourrait endommager l'appareil de manière irréparable : dans ce cas, la garantie déchoit et le fabricant décline toute responsabilité.

Fermer toujours l'interrupteur électrique omnipolaire avant toute opération de nettoyage ou en cas d'inutilisation prolongée.

Vérifier que toutes les manettes soient en position "0 - extinction" en fin d'utilisation.

En cas d'anomalie, ne pas utiliser l'appareil et contacter un centre d'assistance agréé en communiquant les données de la plaque de matricule.

Cet appareil n'est pas adapté pour être utilisé par des enfants et/ou des personnes ayant des difficultés physiques, sensorielles ou mentales, ou en cas de manque d'expérience et de connaissance, sauf si la personne responsable de leur sécurité est en mesure de les superviser ou de les instruire sur l'utilisation de l'appareil.

Les enfants doivent être surveillés pour les empêcher de jouer avec l'appareil ou avec des pièces de l'appareil.

Ne pas utiliser de produits spray à proximité de l'appareil quand celui-ci est en fonction.

Ne pas modifier l'appareil.

Danger d'incendie !
Ne pas utiliser l'appareil comme plan d'appui.



Danger d'incendie !
Ne pas placer d'objets inflammables ou sensibles à la chaleur près de l'appareil (ex : maniques, rideaux, bouteilles d'alcool, etc..).

USAGE

SAFETY WARNINGS

FOR SAFE AND CORRECT USE

This appliance has been designed and manufactured exclusively for cooking food. Any other use is considered improper and thus potentially hazardous for people, animals and property. Furthermore, it may permanently damage the appliance: in this case, the Manufacturer will not be held liable and the Guarantee will be void.

Always disconnect the appliance from the power supply using the omnipolar switch before carrying out any cleaning operations or when the appliance will not be used for an extended period.

Make sure that the knobs are turned to "0 - off" when you finish using the appliance.

If you should note any anomalies, do not use the appliance but contact an authorized Service Centre and report the data indicated on the data plate.

This appliance is not suited for use by persons (including children) with physical, sensorial or mental difficulties or lacking proper experience and knowledge, unless supervised or instructed on the use of the appliance by the person responsible for their safety.

Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance or parts of it.

Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.

Do not modify this appliance.

Fire hazard!
Do not use the appliance as a support surface.



Fire hazard!
Never place heat-sensitive and flammable objects (for example, oven gloves, curtains, alcoholic containers, etc..) near the appliance.

La zone située près de l’appareil pourrait résulter particulièrement chaude. Il faut donc adopter des mesures de précaution en cas d’installation dans cette zone de prises de courant, de câbles électriques et de tout autre matériel inflammable ou sensible à la chaleur.

POUR LA CUISSON



Danger de brûlure !

Pendant le fonctionnement et quelques minutes après l’utilisation, certaines parties de l’appareil atteignent de très hautes températures ! Ne pas entrer à leur contact sans utiliser des protections appropriées.



Danger d’incendie !

Si de l’huile ou de la graisse devaient prendre feu, ne pas éteindre les flammes avec de l’eau mais les étouffer avec un chiffon humide ou autre matériel similaire, et alerter rapidement les sapeurs-pompiers.



Danger d’incendie !

Ne pas revêtir l’appareil ou des parties de celui-ci de feuilles d’aluminium ou de matériel similaire.



Danger d’explosion !

Ne jamais chauffer sur l’appareil des boîtes en fer-blanc ou des récipients fermés hermétiquement, car la surpression générée par la chaleur pourrait les faire exploser en causant de graves blessures corporelles.

Surveiller l’appareil pendant toute la durée de son fonctionnement.

The area near the appliance may become very hot, so take precautions when positioning power outlets, other household appliances, electrical cables, hoses and any heat-sensitive or flammable material in this area.

FOR COOKING



Burn hazard!

During operation and for a few minutes after use, some parts of the appliance reach extremely high temperatures! Do not touch these parts without suitable personal protection.



Fire hazard!

In the case where fats or oils lead to fire, never put out flames with water, instead suffocate the flames using a moist dishcloth or a similar material and immediately call the fire services.



Fire hazard!

Do not cover the appliance with aluminium foil or similar material.



Explosion hazard!

Never heat up tin cans or hermetically closed containers on the appliance; the excess pressure generated by the heat may cause containers to explode, consequently leading to serious personal injury.

Monitor the appliance during the entire time it is in operation.

AVANT DE COMMENCER

CONNAÎTRE L'APPAREIL



L'appareil permet de cuire les aliments directement sur la grille fournie en dotation, grâce à la chaleur fournie par la résistance qui est maintenue et rendue homogène par la pierre lavique, ceci sans l'ajout de matières grasses ; les aliments contiennent ainsi moins de matières grasses et résultent plus riches en substances nutritives et plus savoureux. L'appareil peut cuire différents types d'aliments (viande, poisson, volaille, fruits, légumes, etc...) : pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, il est possible de choisir 9 différents degrés de température ; voir le tableau page 16 fourni à titre purement indicatif.

Légende

1 grille de cuisson
2 couverture
3 bac pour pierre lavique
4 corps de l'appareil
5 manette de réglage
6 témoin d'allumage de l'appareil
7 résistance rabattable
8 pierre lavique
9 plaque de matricule
10 bride de fixation

BEFORE STARTING

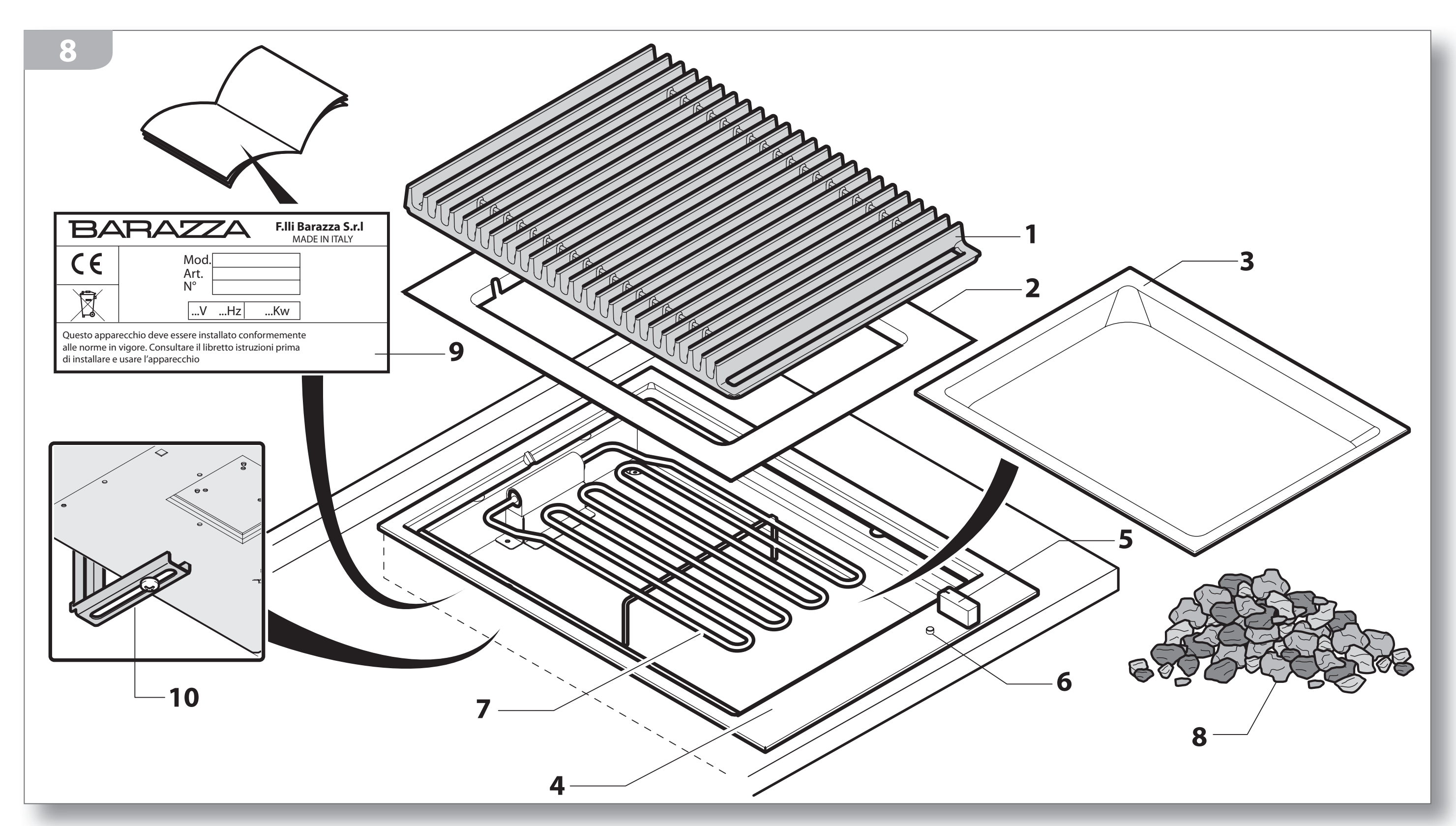
UNDERSTANDING THE APPLIANCE



The appliance allows you to cook dishes directly on the provided grill, taking advantage of the heat radiated from the element, maintained and evenly distributed by the lava stone without having to use fats; as a result, dishes are healthier but yet still rich in nutrients and flavour. The appliance can be used to cook various types of dishes (meat, fish, poultry, fruit and vegetables, etc...): in order to achieve the best cooking results, you can select from 9 different temperatures; temperature guidelines are provided in the table on page 16 .

Key

1 cooking grill
2 cover
3 lava stone tray
4 body of the appliance
5 control knob
6 appliance on indicator light
7 drop-down heating element
8 lava stone
9 data plate
10 mounting bracket



BON À SAVOIR



Avant de procéder à la première utilisation, nettoyer soigneusement le plan de cuisson et ses éléments comme indiqué au chap. "Entretien ordinaire" page 19, puis chauffer à vide le barbecue pendant quelques minutes, à savoir sans placer aucun aliment. Lors des premières utilisations, l'appareil pourrait dégager de la fumée ou une odeur désagréable : ceci est dû à la combustion des graisses de fabrication utilisées, aérer le local.

USEFUL INFORMATION



Before using the appliance for the first time, carefully clean the cooking surface including its components as specified in the Chapter "Routine Maintenance" on page 19, subsequently, for a few minutes, heat up the barbecue, with no food on it. During this time the appliance may emit smoke or unpleasant odours (due to the burning of the grease used in the factory processing of the appliance), so the room should be aired well during its operation.

UTILISATION DE L'APPAREIL

(fig. 9 - dét. 1 et 2) Soulever la grille (1) et la couverture (2), tourner la résistance rabattable vers le haut (fig. 9 - dét. 3) et placer la pierre lavique dans le bac (3) en la répartissant en une couche d'épaisseur uniforme non inférieure à 3 cm (fig. 9 - dét. 4).

(fig. 9 - dét. 5) Tourner la manette (5) sur la position désirée (de 1 à 9) selon le type d'aliment à cuire (un tableau indicatif est fourni page 16) ; l'allumage du voyant (6) indique que l'appareil est allumé et donc que la grille commence à chauffer.



Danger de brûlure !

Pendant le fonctionnement, certaines parties de l'appareil atteignent de très hautes températures ! Ne pas entrer à leur contact sans utiliser des protections appropriées.

Attendre quelques minutes que la grille soit bien chauffée, puis muni de protections individuelles appropriées, placer les aliments à cuire sur la grille (des conseils utiles sont fournis page 17 pour la préparation des aliments).
Si nécessaire, pendant la cuisson il est possible de modifier la température de la grille en utilisant la manette (5). À la fin de la cuisson, remettre la manette sur la position "0 - extinction".

USING THE APPLIANCE

(figure 9 - parts 1 and 2) Raise the grill (1) and the cover (2), rotate the drop-down heating element upwards (figure 9 - part 3) and arrange the lava stone in the tray (3) attempting to evenly distribute a layer with a thickness no greater than 3 cm (figure 9 - part 4).

(figure 9 - part 5) Rotate the knob (5) to the desired setting (from 1 to 9) according to the type of dish to be cooked (on page 16 a table offering guidelines is provided). Illumination of the indicator light (6) indicates that the appliance is being powered and therefore, the grill begins to heat up.



Burn hazard!

During operation, some parts of the appliance reach extremely high temperatures! Do not touch these parts without suitable personal protection.

Wait a few minutes until the grill is properly heated, subsequently, using appropriate personal safety equipment, place the dishes to be cooked on the grill (on page 17 you will find some useful tips on preparation of dishes).
Whilst cooking, if required, it is possible to adjust the temperature of the grill using the knob (5). When you have finished cooking, turn the knob to the "0 - off" position.

Tableau des conseils de cuisson

Le tableau suivant est fourni à titre indicatif : les temps et les températures de cuisson dépendent de nombreux facteurs.

Cooking suggestions table

The following table should be used by way of example: the cooking times and temperatures may be affected by multiple factors.

TYPE D'ALIMENT *FOOD TYPE*	Temps *Cooking time*	Degré de cuisson *Cooking level*	Conseils	*Suggestions*
Viandes / *Meat*				
Côte de porc/bœuf *Pork/beef rib eye steaks*	30'	7-8	Faire mariner la viande pendant au moins une heure dans une sauce faite de : 10 cl de sauce de tomate, 2 cuillers de ketchup, 1 cuiller de moutarde, 1 cuiller d'huile d'olive, piment en poudre au gré.	*Marinate the meat for at least an hour using a sauce prepared with the following: 10 cl of tomato purée, 2 tablespoons of ketchup, 1 tablespoon of mustard, 1 tablespoon of olive oil, chilli pepper according to taste.*
Côtelettes de veau *Veal cutlets*	2-3' par côté/*for each side*	7	Tourner les côtelettes dès qu'elles se détachent d'elles-mêmes la grille.	*Turn the cutlets over as soon as they easily come away from the grill.*
Saucisse *Sausage*	8-12'	6-7	Piquer les saucisses pour éviter qu'elles n'éclatent ou couper en croix leurs extrémités.	*Pierce the sausage or score the ends so that it does not break up.*
Bifteck de porc *Pork steaks*	2-3' par côté/*for each side*	7	Choisir des morceaux de 2/3 cm d'épaisseur minimum. Tourner les biftecks dès qu'ils se détachent d'eux-mêmes la grille.	*Choose cuts with a minimum thickness of 2-3 cm. Turn the steaks over as soon as they easily come away from the grill.*
Blanc de dindon/poulet *Turkey/chicken breast*	6'	8	Faire mariner la viande pendant au moins une heure dans une sauce faite de : 4 cuillers d'huile d'olive, 1 cuiller de vinaigre de vin, 3 gousses d'ail, 2 feuilles de laurier frais, origan frais, sauge, thym et poivre.	*Marinate the meat for at least one hour using a sauce prepared with the following: 4 tablespoons of olive oil, 1 tablespoon of wine vinegar, 3 garlic cloves, 2 fresh bay leaves, fresh oregano, sage, thyme, pepper.*
Brochettes de viande *Meat kebabs*	10-15'	7-8	Tourner souvent les brochettes et les badigeonner d'huile pendant la cuisson.	*Frequently turn the kebabs and glaze them with oil throughout the cooking process.*
Côtelettes d'agneau *Lamb chops*	2-3' par côté/*for each side*	7	Faire mariner la viande pendant au moins une heure dans une sauce faite de : 4 cuillers d'huile d'olive, 1 petit oignon haché, 1 gousse d'ail hachée, romarin frais.	*Marinate the meat for at least one hour using a sauce prepared with the following: 4 tablespoons of olive oil, 1 finely chopped onion, 1 finely chopped garlic clove, fresh rosemary.*
Cuisses de lapin *Rabbit legs*	10' par côté/*for each side*	8	Faire mariner la viande pendant au moins une heure dans une sauce faite de : huile d'olive, vin blanc, oignon haché, thym et poivre.	*Marinate the meat for at least one hour using a sauce prepared with the following: olive oil, white wine, finely chopped onion, thyme, pepper.*
Légumes - fruits / *Vegetables - fruit*				
Fruits variés *Fruit salad*	1-2' par côté/*for each side*	7-8	Couper les fruits en tranches non excessivement fines.	*Cut the fruit into thickish slices.*
Légumes variés *Mixed vegetables*	1-2' par côté/*for each side*	7-8	Couper les légumes en tranches non excessivement fines et les badigeonner d'huile pendant la cuisson.	*Cut the vegetables into thickish slices and glaze the vegetables with oil whilst cooking.*
Champignons *Mushrooms*	2-3' par côté/*for each side*	7	Couper les champignons en tranches non excessivement fines et les badigeonner d'huile pendant la cuisson.	*Cut the mushrooms into thickish slices and glaze the mushrooms with oil whilst cooking.*
Poisson / *Fish*				
Brochettes de crustacés *Shellfish kebabs*	8-10'	6	Tourner souvent les brochettes et les badigeonner d'huile pendant la cuisson.	*Frequently turn the kebabs and glaze them with oil throughout the cooking process.*
Truite en papillote *Trout baked in foil*	10' par côté/*for each side*	6	Si l'on ne désire pas cuisiner en papillote mais directement sur la grille, badigeonner souvent la peau pour éviter qu'elle ne puisse rester attachée au gril.	*If you want to cook the trout directly on the grill and not in foil, glaze the skin frequently to avoid it sticking to the grill.*
Tranches de thon *Tuna slices*	10' par côté/*for each side*	6	Faire mariner la viande pendant au moins une heure dans une sauce faite de : 1 cuiller d'huile d'olive, 1 petit oignon haché, 1 gousse d'ail hachée, romarin frais.	*Marinate the meat for at least one hour using a sauce prepared with the following: 1 tablespoon of olive oil, 1 finely chopped onion, 1 finely chopped garlic clove, fresh rosemary.*
Produits de panification / *Bread products*				
Bruschetta *Bruschetta*	1-2' par côté/*for each side*	7	Badigeonner légèrement d'huile les tranches de pain et les faire griller sur le gril. Les retirer du gril, les frotter avec une gousse d'ail, verser un filet d'huile d'olive vierge extra et saler.	*Glaze the bread slices with a little oil and toast them on the grill. Remove the slices from the grill, and rub them using one garlic clove. Season them with a little extra virgin olive oil and salt.*

QUELQUES CONSEILS DE CUISSON

Comment maintenir la tendreté des aliments et cuisiner en mode sain

Pour maintenir leur tendreté, les aliments doivent pouvoir conserver un certain taux d'humidité et leurs substances nutritives intrinsèques, sans subir l'évaporation pendant la cuisson.

Pour contraster ce phénomène, prendre les précautions suivantes :

- ne pas cuisiner les aliments trop longtemps, ceci pour ne pas les rendre trop "secs" et ne pas risquer d'en brûler quelques parties, ce qui pourrait créer des composés nuisibles à la santé (amines hétérocycliques et hydrocarbures aromatiques polycycliques) ;
- ne saler les aliments qu'en fin de cuisson ;
- placer les aliments sur la grille de cuisson uniquement lorsque celle-ci est bien chaude (donc après l'avoir préchauffée en mettant la manette sur "9") de sorte qu'au contact avec la surface chaude, les "pores" des aliments puissent se fermer instantanément en bloquant l'évaporation de leur humidité ;
- tourner les aliments dès qu'ils se détachent de la grille et les cuire, le moins longtemps possible, en fonction des propres goûts ;
- ne pas laisser des aliments déjà cuits sur la grille chaude ;
- badigeonner légèrement la surface des aliments avec de l'huile alimentaire (huile d'olive ou huile d'arachide) sans exagérer en quantité (l'écoulement sur la pierre lavique pourrait produire des flammes). Pour la volaille, viande normalement plutôt riche en matières grasses, il est possible de la badigeonner avec du jus d'orange qui toutefois lui confère un goût particulier ;
- il est également possible de faire mariner les aliments au moins deux heures avant la cuisson dans des récipients en verre ou en acier (notamment la viande de bœuf et de veau), ceci dans un mélange d'huile, de vinaigre et d'épices.

Choisir et préparer les aliments à griller

VIANDES

Volaille : la volaille maigre (dindon, pintade, caille, faisan, etc...) doit être badigeonnée d'huile pendant la cuisson, tandis que le pour le poulet, le canard et l'oie dont la viande est généralement plutôt grasse, il est conseillé d'en piquer la surface pour en faire couler la graisse en excès.

Bœuf et Veau : ces viandes étant particulièrement délicates, elles tendent à sécher rapidement. Il est donc conseillé d'enrober de lard les morceaux à griller ou de les envelopper dans du papier aluminium et de les placer sur la grille uniquement lorsque celle-ci est bien chaude afin de les cuire le moins longtemps possible. Les morceaux indiqués pour la cuisson au gril sont la longe, les côtelettes et le filet.

SOME COOKING SUGGESTIONS

How to keep dishes tasty whilst cooking healthily

In order to keep dishes tasty, they must retain a certain percentage of moisture and nutritional substances (naturally present in foods), which must not evaporate throughout the cooking procedure.

In order to ensure this, take the following precautions:

- *do not overcook dishes, so that they become too "dry" or that they run the risk of charring in places, consequently impacting on health (presence of heterocyclic amines (HCA) and polycyclic aromatic hydrocarbons);*
- *season the dishes with salt only at the end of the cooking process;*
- *place the dishes on the cooking grill only when it is extremely hot (after having used temperature setting 9 to preheat the grill) so that upon contact with the boiling surface, the "pores" of the food, as well as the moisture outlets, instantly close;*
- *turn dishes over as soon as they easily come away from the grill and cook them for the minimum amount of time possible according to personal taste;*
- *do not leave already cooked food on the hot grill;*
- *glaze food surfaces with small amounts of cooking oil (olive oil or peanut oil) taking care not to use excessive amounts (oil drips onto the lava stone may cause dangerous flames); if cooking poultry, which is already fatty, instead of oil, you can use orange juice for glazing, which does however give the meat a distinct flavour;*
- *if desired, at least a couple of hours before cooking, food (in particular, beef or veal) can be marinated in steel or glass containers with a mixture of oil, vinegar and spices.*

Choosing and preparing dishes to grill

MEAT

Poultry: *less fatty poultry (turkey, guinea-fowl, quail, pheasant, etc...) must be glazed with oil throughout the cooking process, whilst chicken, duck and goose which are usually fattier should be pierced in order to allow the excess fat juices to run.*

Beef and veal: *particularly tender cuts of meat that tend to dry out quickly; we therefore recommend placing lard or foil paper on the grill when cooking. Only place these cuts of meat on the grill once it is boiling and cook the cuts for the minimum amount of time possible.*

Grill cooking is recommended for the following cuts: loin, cutlet and fillet.

Porc : cette viande est très indiquée pour la cuisson au gril et ne nécessite ni de marinade ni de badigeonnage, car cette viande est suffisamment grasse et donc plus longue à cuire.

Les morceaux indiqués pour la cuisson au gril sont les côtelettes, la coppa, le jarret, le filet, les côtelettes (d'environ 2/3 cm d'épaisseur minimum) et le rôti.

Agneau : viande tendre et savoureuse, très indiquée pour la cuisson au gril, à servir et à consommer bien chaude.

Les morceaux indiqués pour la cuisson au gril sont les côtelettes et l'épaule.

POISSON

Pour certains types de poisson particulièrement délicats (ex : poissons d'eau douce), il est conseillé d'effectuer une cuisson en papillote en utilisant du papier aluminium. Pour d'autres espèces de poisson (notamment les crustacés et les poissons d'eau de mer), il est possible de les cuisiner directement sur la grille en les badigeonnant d'huile alimentaire.

LÉGUMES et FRUITS

Choisir de préférence des légumes à pulpe "dure" tels que poivrons, aubergines, oignons, courges, céleri, fenouil et chicorée.

Choisir de préférence des fruits ayant une chair consistante, tels que pommes, poires, ananas, bananes et pêches.

Les fruits et les légumes nécessitent d'une cuisson brève et d'une température moyenne.

Pork: *this type of meat is particularly suited for grill cooking; seeing as it is quite fatty, it usually requires a longer cooking period and it does not require marinating or glazing with oil.*

Grill cooking is recommended for the following cuts: cutlet, shank, lamb pork sausage, roast, chop (minimum thickness of 2-3 cm) and fillet.

Lamb: *a tasty and tender meat, particularly suited for grill cooking; to be served and eaten hot.*

Grill cooking is recommended for the following cuts: cutlets and shoulder.

FISH

For some delicate fish types, (for example river fish), we recommend cooking in foil using foil paper; with other fish types, (in particular shellfish and seafood in general) we recommend cooking it directly on the grill glazing the fish with cooking oil.

VEGETABLES and FRUIT

If possible, choose vegetables with "tough" flesh such as peppers, aubergines, onions, marrows, celery, fennel and chicory.

If possible, choose fruit with quite "firm" flesh such as apples, pears, pineapples, bananas and peaches.

A short cooking time and a medium heat setting are to be used for cooking both fruit and vegetables.

ENTRETIEN

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Éteindre toujours l'interrupteur électrique principal et débrancher la prise de courant avant toute opération de nettoyage ou en cas d'inutilisation prolongée.

Contrôler périodiquement que le câble électrique soit intègre et qu'il ne résulte pas écrasé : en cas d'anomalie, ne pas utiliser l'appareil et ne pas tenter de remplacer le câble, mais contacter rapidement un centre d'assistance pour le faire remplacer.

Nettoyer après chaque utilisation dès que les éléments de l'appareil sont refroidis : ceci facilitera l'opération et évitera que d'éventuels résidus d'aliment ne puissent s'enflammer.

Nettoyer TOUTES les parties de l'appareil uniquement selon les modalités et les produits indiqués dans ce manuel (éviter notamment l'emploi d'éponges abrasives, racloirs, détergents acides ou agressifs, appareils à vapeur ou à pression, jets d'eau directs).
Tout nettoyage effectué de manière non conforme par rapport aux modalités indiquées pourrait mettre à risque la sécurité des personnes, des biens et des animaux, et causer des dommages à l'appareil qui ne seront pas couverts par la garantie.



Danger de brûlure !
Certaines parties de l'appareil restent encore très chaudes pendant quelques minutes après l'extinction ! Attendre leur refroidissement avant de nettoyer l'appareil.

Si certaines substances particulièrement acides (ex : vinaigre, jus de citron, etc...) devaient rester longtemps sur l'appareil, elles pourraient attaquer les surfaces en causant des auréoles inesthétiques, qui toutefois ne compromettent nullement le fonctionnement de l'appareil.

MAINTENANCE

SAFETY WARNINGS

Always disconnect the appliance from the power supply and remove the connection plug from the socket before carrying out any cleaning operations or when the appliance will not be used for an extended period.

Regularly check that the electrical cable is intact and not crushed: if a fault is noted, do not use the appliance and do not attempt to replace the cable, instead immediately inform the Service Centre and ask for a replacement.

After each use, clean the appliance once it has cooled: this facilitates the cleaning operation and prevents the burning of food residue.

Clean ALL parts of the appliance using only the procedures and products indicated in this manual (in particular, do NOT use abrasive sponges, scrapers, acidic or aggressive detergents, steam or pressure cleaning devices, direct water jets).
Any cleaning performed in a manner different from that specified may endanger the safety of people, animals and property as well as cause damage to the appliance which is not covered by the Guarantee.



Burn hazard!
For a few minutes after switching off the appliance, some parts of the appliance maintain extremely high temperatures! Before cleaning the appliance, wait until it has completely cooled down.

If some particularly acidic substances (for example, vinegar, lemon juice, etc.) remain for extended time periods on the appliance, they may corrode the surface, leaving unsightly marks, which, in any case, do not affect the operation of the appliance.

ENTRETIEN ORDINAIRE

Le seul entretien recommandé est celui de nettoyer l'appareil.

NETTOYAGE

- **Surfaces en inox :** utiliser un chiffon doux légèrement imbibé de détergent neutre spécifique ou de vinaigre chaud: pour les modalités d'emploi des produits d'entretien, suivre les indications du fabricant.

- **Manette :** la manette ne doit pas être ôtée de son pivot : pour la nettoyer, utiliser un chiffon doux légèrement imbibé de détergent neutre (pour les modalités d'emploi des produits d'entretien, suivre les indications du fabricant).

  ⚠ Éviter toute pénétration de détergent sous la manette.

  ⚠ Après l'avoir nettoyée, vérifier que la manette soit toujours placée sur la position "0 - extinction".

- **grille :** après l'utilisation, attendre que la grille devienne tiède (ne pas attendre qu'elle soit froide car le nettoyage résulterait plus difficile). La retirer de son logement, la frotter avec une brosse et du détergent à vaisselle. La rincer et l'essuyer soigneusement avant de la replacer sur son logement (fig. 10).

MAINTENANCE SCHEDULE

No regular maintenance is required for the hotplates except cleaning.

CLEANING

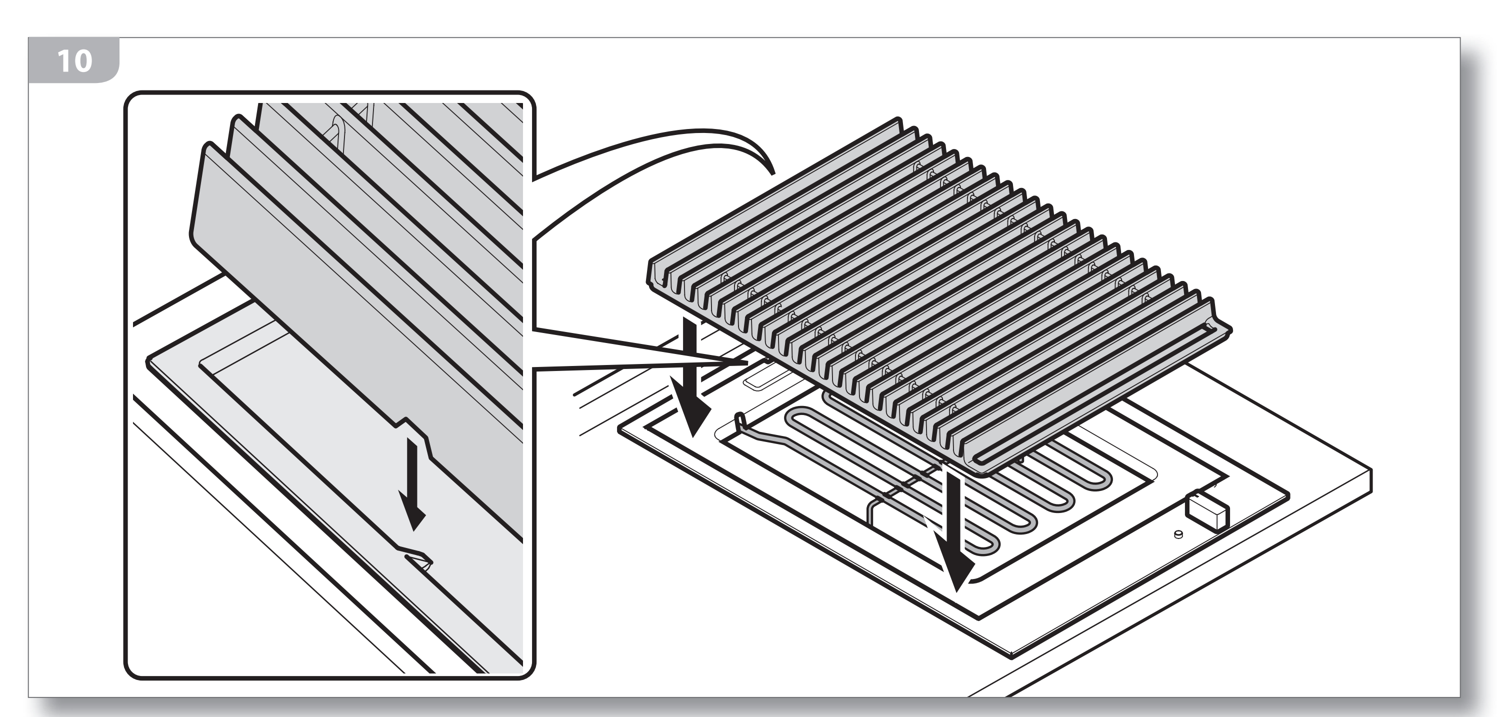
- ***Stainless steel:*** *use a soft cloth dampened in neutral detergent or warm vinegar: follow the manufacturer's instructions on the use of the cleaning products.*

- ***Knob:*** *the knob must not be removed from the pivot on which it is attached: in order to clean it, use a soft cloth dampened in neutral detergent: (follow the manufacturer's instructions on the use of the cleaning products).*

  ⚠ *Ensure that the detergent has not remained lodged under the knob.*

  ⚠ *Ensure that upon finishing the cleaning of the knob, it has not been accidentally moved from the "0 - off" position.*

- ***grill:*** *after using the grill, wait until it has cooled down (if it cools down completely, cleaning is made more difficult), remove the grill from its housing and scrub it using a brush, hot water and washing-up detergent. Rinse the grill and carefully dry it. Place it back in its housing (fig. 10).*



⚠ Il est interdit d'utiliser l'appareil privée de grille. Au retrait de la grille, un interrupteur arrête le fonctionnement de l'appareil.

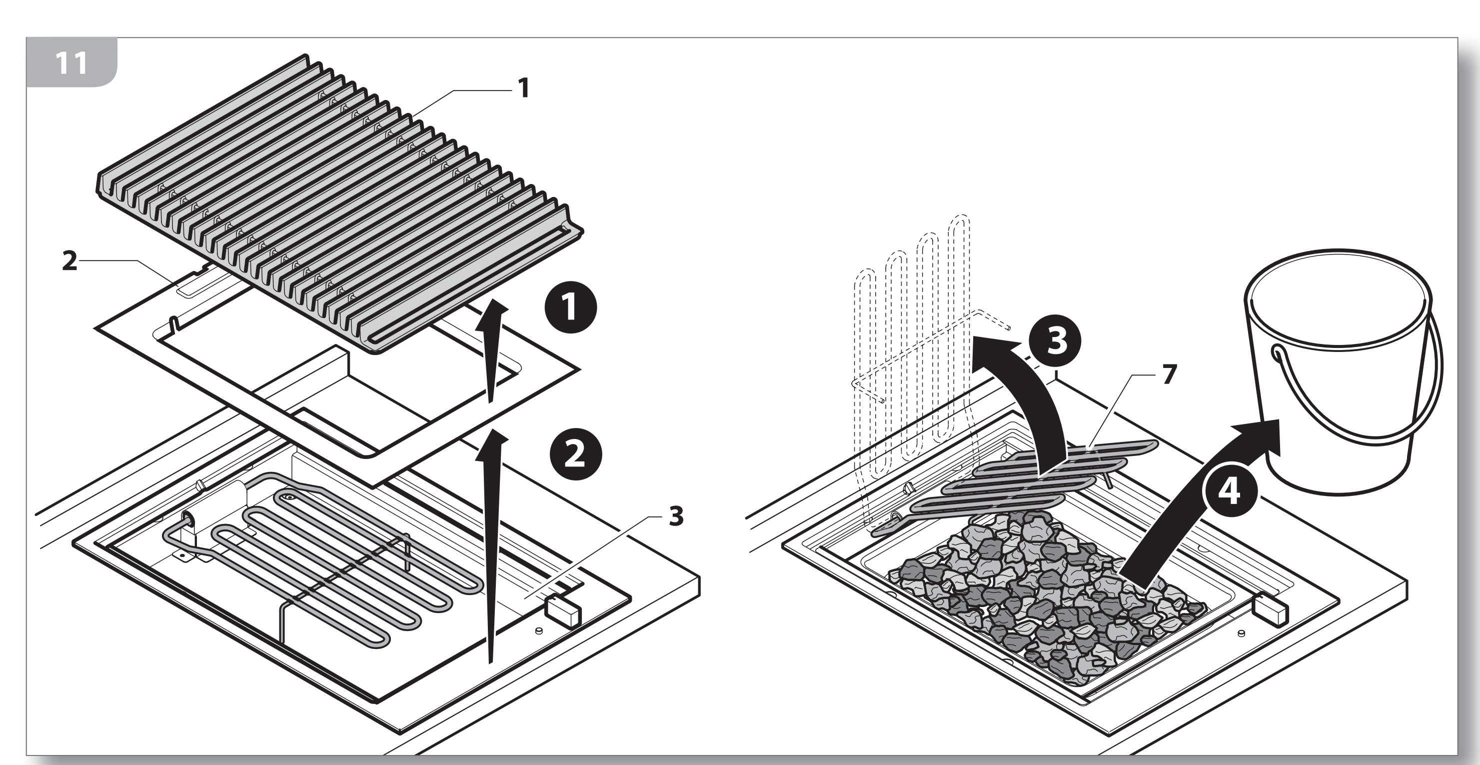
⚠ *We do not recommend using the appliance without the grill. When the grill is removed, a switch interrupts appliance operation.*

Il est conseillé de passer périodiquement un chiffon légèrement imbibé d'huile d'olive sur la grille en fonte (quand elle est essuyée).
Il est interdit de la laver au lave-vaisselle.
La décoloration de la grille en fonte est un phénomène normal qui est dû à l'emploi de l'appareil et qui n'en compromet nullement les prestations.

- **bac porte-pierres laviques :** (fig. 11) retirer la grille (1) et la couverture (2), soulever la résistance (7), retirer les pierres laviques, retirer le bac (3) et le laver avec de l'eau chaude et du détergent à vaisselle. Le rincer, l'essuyer et le replacer dans son logement : le remplir de nouveau des pierres laviques ou remplacer celles-ci si leur couleur est foncée, car ceci indique qu'elles sont particulièrement imprégnées de graisse.

We recommend passing a cloth lightly dampened with olive oil over the cast iron grill (once dry).
We do not recommend placing the grill in the dishwasher for cleaning.
Discolouring of the cast iron grill is normal and explained by daily wear and tear; it does not affect the operation of the appliance.

- ***lava stone tray:*** *(figure 11) remove the grill (1) and the cover (2), disconnect the power supply (7), remove the lava stone, extract the tray (3) and wash it with hot water and washing-up detergent. Rinse, dry and replace: refill the tray with these same lava stones, or replace them if they have turned a dark colour, an indicator that they are clogged with fats.*



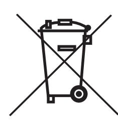
PÉRIODES D'INUTILISATION

En cas d'inutilisation prolongée de l'appareil (période supérieure à 2-3 semaines) :
- nettoyer soigneusement l'appareil en suivant les indications décrites au chapitre spécifique ;
- débrancher la prise du réseau d'alimentation électrique.

PERIODS OF INACTIVITY

If the appliance will not be used for a long period of time (more than 2-3 weeks):
- *thoroughly clean the appliance following the instructions in the respective chapter;*
- *disconnect the electric power supply plug.*

ÉLIMINATION



Le produit usagé NE PEUT être assimilé à un déchet ménager, mais doit être éliminé séparément et remis aux centres chargés du tri sélectif des déchets électriques et électroniques ; toute élimination non conforme du produit comporte l'application des sanctions prévues par les normes de loi en vigueur.



Pour plus d'informations, contacter le service local d'élimination des déchets.

Rendre l'appareil inutilisable avant de l'éliminer, ceci en retirant le câble d'alimentation.

SERVICE APRÈS-VENTE

La société Barazza srl vous assure sa meilleure collaboration en cas d'éventuels problèmes techniques ou autres.

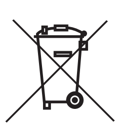
Procédure en cas de mauvais fonctionnement
Avant de contacter le centre d'assistance, effectuer les opérations suivantes :

- contrôler l'absence de coupure de courant ;
- relever les données de l'appareil sur la plaque de matricule (position plaque de matricule - voir page 14) ;
- repérer la date d'achat de l'appareil.

Attention ! Dans l'attente de résoudre le problème, il est opportun ne pas utiliser l'appareil et de le débrancher du réseau électrique. Ne pas tenter de réparer ou de modifier les pièces de l'appareil : outre à faire déchoir la garantie, ceci pourrait être potentiellement dangereux.

Demander et exiger l'utilisation de pièces de rechange originales : l'utilisation de pièces différentes de celles fournies par le fabricant fait déchoir la garantie et peut causer des dommages aux personnes et/ou à l'appareil.

END-OF-LIFE DISPOSAL



At the end of its service life, the product must NOT be disposed of together with other waste but must be disposed of separately in the appropriate separate waste collection centres for electronic and electrotechnical waste; illegal or incorrect disposal of the product entails the application of sanctions provided for in current legislation.



For more information, contact your local waste disposal service.

Before disposing of the appliance, render it unusable by removing the power cord.

AFTER-SALES SERVICE

Barazza srl ensures you the utmost collaboration in the event of technical problems or for any other needs you may have.

Procedure to follow if your appliance is malfunctioning
Before contacting your nearest Service Centre, do the following:

- *check that the appliance is supplied with power;*
- *obtain the appliance data from the data plate (for data plate position - see page 14);*
- *find the appliance purchase data.*

Attention! While waiting for resolution of the problem, you should stop using the appliance and disconnect it from the power supply. Do not attempt to repair or modify the appliance in any of its parts: in addition to voiding the Guarantee, this may be dangerous.

Request or demand that only original spare parts be used: the use of components other than those supplied by the manufacturer voids the Guarantee and may cause personal injuries or damage the appliance.

Progetto grafico **Artlinea** cod.PBFB5 rev. 01 - 10.2010



Barazza srl

31025 Sarano di S.Lucia di Piave (TV) ITALIA

Via Risorgimento, 14

Tel. +39 0438 62888

Fax +39 0438 64901

info@barazzasrl.it

www.barazzasrl.it